

十里香酒

十里香人用心研发、承袭传统酿造工艺，结合沧州地区所处的气候条件、水质、土壤等地理环境及当地的粮食作物的特有属性，建立了占地600亩的浓香型酒酿造基地，因地制宜的培育出适合浓香型的酿造环境，使十里香酒始终保持了浓郁的地方风格，不愧为地地道道咱家乡的酒。

十里香浓香型白酒以中高温大曲配合地槽发酵。每年立夏后，十里香的酿酒师以软质麦为主要原料，辅以其他谷物，培养制做上乘曲料。芒种后要进行踩曲，在摄氏55度至60度之间的曲房内，工艺师铺稻草和竹席，撒谷壳，随时进行温度检测。小暑出曲后，存放于干燥通风处，三个月后，既成优质大曲。曲块要进行粉碎，混合上等五粮（高粱、大米、糯米、小麦、玉米），入窖池发酵。这里使用的十里香窖池现在已有八十年的历史，在酿酒师傅的精心维护下，窖泥已充分老熟，带有浓郁的窖香。有利于已酸菌的生长和粮食的糖化、发酵。发酵的头十天，粮食在酒曲的作用下充分的发酵，基本成酒，以后的时间是酯化生香过程。在入窖池的60天后，发酵和酯化已经充分完成，入甑桶蒸馏可成上乘原酒。

十里香股份公司位于河北省泊头市境内，1946年建厂，2000年完成国营企业到股份制的改造，创建了河北三井酿酒有限责任公司，2005年经上级批准拓展设立了河北三井工贸集团有限公司，2006年投资2000万元，在泊头工业园区建成白酒酿造和生物发酵项目新厂，同年完成搬迁。目前，三井集团已成为泊头工业园区的一颗璀璨明珠。公司现有员工900余人，占地15万平方米，固定资产过亿元，年产白酒1.5万吨，年利税连续三年超千万元。公司主要产品为“三井”牌“十里香”和“三井小刀”两大系列60余个品种，产品销售区域已覆盖京、津、冀、鲁、豫、晋、辽、蒙、苏、皖等十余省、市、自治区。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/slxj-33444.html>